

Pære- og eplecrumble med plantebasert topping

total tid **60 min.** 30 min. tilberedningstid 30 min. koketid 60 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

500 g	epler, ternet (1 x 1 cm)
500 g	pærer, ternet (1 x 1)
50 dl	sitronsaft
10 dl	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus Med</u> <u>Mindre Salt 43 % Mindre</u> <u>Salt Enn Vanlig Kikkoman</u> <u>Soyasaus</u>
10 g	vaniljesukker
Crumble:	
300 g	hvetemel
200 g	plantemargarin
100 g	sukker
Dessuten:	
	Rapsolje (for å smøre ramekinene)
500 g	vegansk iskrem (sorbé eller mørk sjokolade), valgfritt

TILBEREDNING

Steg 1

Legg ternede epler og pærer i en bolle. Tilsett sitronsaft, Kikkoman Soyasaus – Mindre Salt og vaniljesukker og bland godt.

Steg 2

Miks mel, margarin og sukker til en jevn deig. La stå til avkjøling i kjøleskapet i 30 minutter.

Steg 3

Legg frukten i smurte ramekiner og topp med biter av den avkjølte crumbledeigen.

Steg 4

Forvarm stekeovnen til 200 °C (vifte) og stek i 30 minutter.

Steg 5

Server varm, med en kule iskrem om ønskelig.